

2020年11月25日

「遠近トリプルヒーター」と「インテリジェント制御」を搭載

オーブントースター「ビストロ」NT-D700を発売

オートで時間や温度を設定でき、厚切りも冷凍も、おいしいトーストを焼き上げる



オーブントースター「ビストロ」NT-D700

品名	オーブントースター
品番	NT-D700
価格	オープン価格
発売日	2021年2月1日
月産台数	4000台

パナソニック株式会社は、「遠近トリプルヒーター」と「インテリジェント制御」を搭載し、厚切り／薄切り、常温／冷凍、など様々な食パンを、オートで時間や温度を設定でき、おいしく焼き上げるオーブントースター「ビストロ」NT-D700を2月1日より発売します。

昨今、内食の増加や、食材のまとめ買いによる冷凍保存の活用増加など、家庭における食生活は変化しています。当社調査※1によると、パンを冷凍したことがある人は約7割いることが分かりましたが、冷凍状態で食パンを焼いたときに「中身が冷たかった」「焦がしてしまった」などの失敗経験がある事もわかりました。また、トースターはパンを焼く以外にも、揚げ物や惣菜などのあたためから、グラタンやケーキなどを焼くオープン機能まで、幅広いメニューをつくる調理道具としても活用されています。

本製品は、「遠近トリプルヒーター」と「インテリジェント制御」を搭載しています。「遠近トリプルヒーター」は上部と下部に配置した2本の遠赤外線ヒーターで表面をこんがりサクッと焼きあげ、同時に、上部に1本配置したパナソニック独自の近赤外線ヒーターで、中までふんわりあつあつに加熱することができます。「インテリジェント制御」は、食パンの厚みや温度などの状態や、庫内温度や電圧などの周辺環境に応じた7200通りの個別プログラムで最適に焼き上げます。焼くのが難しい冷凍厚切り食パンも、時間や温度を自動で設定し、おまかせでおいしく焼きあげます。

また、15のオートメニューを搭載し、具材をのせたアレンジトースト、フランスパンなどのハード系パン、クロワッサン、そうざいパン、焼きいもなど、多彩なメニューをオートで手軽に楽しめます。

さらに、一般的なオープンに比べて庫内が小さいためすぐに温まり、予熱不要で手軽にオープン調理ができます。庫内センサーで120℃～260℃まで8段階の温度設定が可能なので、カップケーキやチーズケーキなどのスイーツから、高温で焼き上げるグラタンやピザまで、幅広いメニューが楽しめます。

当社は、調理商品の幅広い品揃えと使いやすさで、多様化する生活スタイルをもつお客様へ新たな食の楽しみを提案し、豊かな食生活をサポートします。

<特長>

1. 「遠近トリプルヒーター」と「インテリジェント制御」を搭載し
オートで時間や温度を設定でき、厚切りも冷凍も、おいしいトーストを焼き上げる。
2. 「アレンジトースト」「フランスパン」「じっくり焼きいも」の3メニューを新搭載。オートメニューがさらに充実。
3. 120℃～260℃まで8段階の温度設定が可能なオープン機能を搭載し
予熱なしで手軽にオープン調理が楽しめる。

※1: 当社2020年8月実施インターネット調査N=500

【お問い合わせ先】

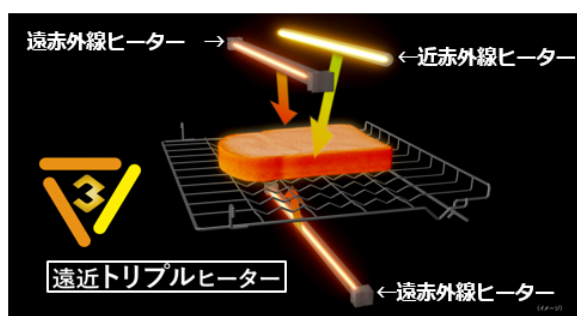
パナソニック 調理小物ご相談窓口
フリーダイヤル 0120-878-694 (受付9時～18時)

【特長】

1. 「遠近トリプルヒーター」と「インテリジェント制御」を搭載し
オートで時間や温度を設定でき、厚切りも冷凍も、おいしいトーストを焼き上げる。

本製品は、「遠近トリプルヒーター」と「インテリジェント制御」を搭載しています。「遠近トリプルヒーター」は上下2本の遠赤外線ヒーターで食パン表面をこんがりサクッと焼きあげます。同時に、上部に1本配置したパナソニック独自の近赤外線ヒーターで中までふんわりあつあつに焼くことができます。「インテリジェント制御」は食パンの厚みや温度などの状態や、庫内温度や電圧などの周辺環境に応じた7200通りの個別プログラムで最適に焼き上げます。焼くのが難しい冷凍厚切り食パンも、おまかせでおいしく焼き上げます。

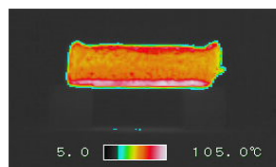
■遠近トリプルヒーター（庫内イメージ）



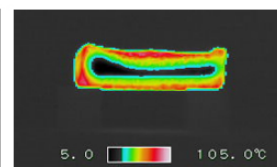
■近赤外線の効果

<冷凍厚切りトーストのサーモビューアー断面>

●遠近トリプルヒーター・インテリ ジェント制御 搭載機種（新製品NT-D700）	●遠近トリプルヒーター・インテリ ジェント制御 非搭載機種（NT-T300）※2
--	--



表面を焦がすことなく、
中までしっかり熱が伝わっている



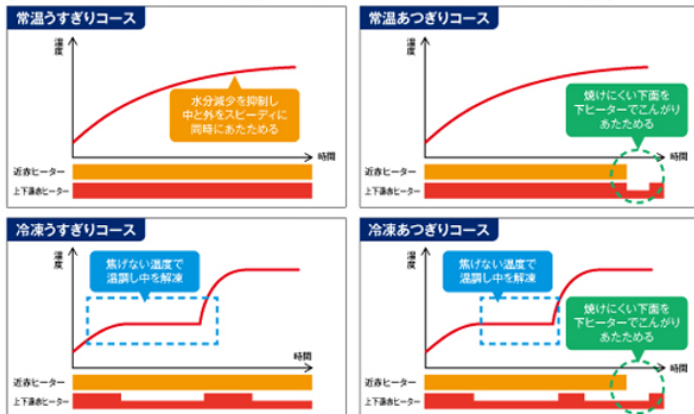
表面は焼けているが
中の温度が低い

■インテリジェント制御

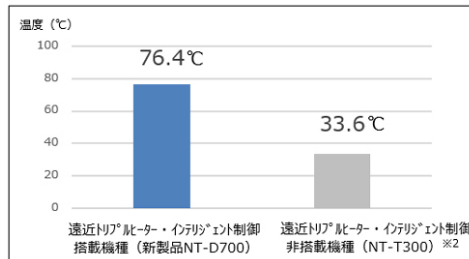
パンの厚さ(厚切り／薄切り)や温度(常温／冷凍)の4メニューごとに機器の状態や設定(庫内温度、接続環境(電圧)、焼き色設定)に応じた1800のパターンを有し、計7200通りの個別プログラムを搭載。

おまかせで食パンを最適に焼き上げる事が可能。

[冷凍／常温～厚み等パンの状態に応じ個別のプログラム、トータル7,200通りのインテリジェント制御]



＜トーストの焼き上がりの内部温度(℃)＞

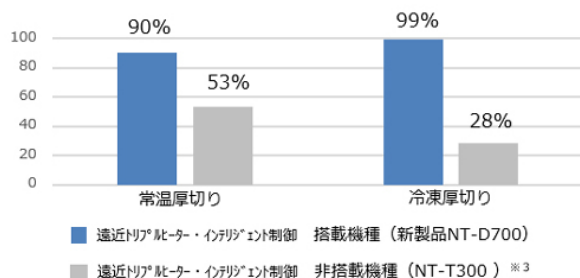


※2:遠近トリプルヒーターとインテリジェント制御搭載のNT-D700「冷凍あつぎりトースト」メニュー(焼き色[3]、約6分)と、非搭載のNT-T300(オートメニューなし、強モード、約3分。D700と同等の焼き色時点)の比較。24時間冷凍した市販4枚切食パンを使用(1枚焼)。

定格 NT-D700:1300 W、NT-T300:1200 W

■パンシエルジュによる「食感(外はサクッと、中はふんわり)」に関する評価

パンシエルジュ120人に試食調査を実施。5段階で評価を行い、5(非常に満足)と4(満足)と答えた人の割合。



パンシエルジュとは
パンシエルジュ検定合格者として
奥深いパンの世界を迷うことなく
案内できる幅広い知識を持った人。

主催：パンシエルジュ検定運営委員会
協力：株式会社ホームメイドクッキング
運営：日販セグモ株式会社

※3:遠近トリプルヒーターとインテリジェント制御搭載のNT-D700「冷凍あつぎりトースト」メニュー(焼き色[3]、約6分)と、非搭載のNT-T300(オートメニューなし、強モード、約3分。D700と同等の焼き色時点)の比較。48時間冷凍した市販4枚切食パンを使用(2枚焼)。

定格 NT-D700:1300 W、NT-T300:1200 W

2. 「アレンジトースト」「フランスパン」「じっくり焼きいも」の3メニューを新搭載。オートメニューがさらに充実。

計15のオートメニューを搭載。具材をのせたアレンジトースト、フランスパンなどのハード系パンや、クロワッサン、ピザ、そうざいパン、焼きいもなど多彩なメニューをオートで手軽に楽しめます。

<調理例: オートメニューに新搭載の3メニュー>



・アレンジトースト
具材とパンを同時に
最適に焼き上げる



・フランスパン
霧吹きなしでも焦げずにパリッと仕上がる
具入りタイプも中までしっかりあたためる



・じっくり焼きいも
低温で長時間じっくり焼き上げる
ことで甘く※ねっとりした食感を実現
※NT-D700「焼きいも」メニューと比較し
た場合。芋の品種や時期により出来
栄えは変わります。

3. 120℃～260℃まで8段階の温度設定が可能なオーブン機能を搭載し、予熱なしで手軽にオーブン調理が楽しめる。

一般的なオーブンに比べて庫内が小さいためすぐに温まり、予熱なしで手軽にオーブン調理ができます。庫内センサーで120℃～260℃まで8段階の温度設定ができ、カップケーキやチーズケーキなどのスイーツから、高温で焼き上げるグラタンやピザなど、幅広い料理が楽しめます。

<調理例>



ピザ



グラタン



グリル野菜



カップケーキ

【その他】

キッチン空間にフィットする モノトーン&シンプルデザイン。

食材が加熱されている様子が見える全面スモークガラス、ドアの縁から自然とのびたようなスリムハンドルなど、ミニマルなデザインに仕上がっています。モノトーンの高級感あるデザインがキッチン空間にフィットします。また、見やすいフルドット液晶や、クリックダイヤルを採用し、スムーズに操作できます。



冷凍あつぎりトースト
< 5 / 16 >

焼き色
< ■ ■ ■ ■ □ □ >

クリックダイヤルを採用し、
シンプルUIを実現

フルドット液晶とシンプルな
表示で見やすくわかりやすい

【仕様一覧】

消費電力(約)		1300 W
温度調節(約)		120～260℃(8段階)
タイマー		30秒～25分
トースト枚数		2枚
大きさ(約)	外寸	幅341×奥行328×高さ269 mm
	庫内	幅260×奥行250×高さ95 mm
	受け皿(内寸)	幅234×奥行234×高さ18 mm
質量(約)		4.3 kg

以上

プレスリリースの内容は発表時のものです。
商品の販売終了や、組織の変更等により、最新の情報と異なる場合がありますのでご了承ください。